36e Année. — Tome LXXI. N° 1839 Paris, 26 Septembre 1929

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DU PORTUGAL

LE « VIN DE PORTO » (1)

(Vinho fino)

« *Bonum Vinum laetificat cor hominis.* »

Le nom « Vin de Porto » a pris, malheureusement, une signification générique en s'appliquant, dans le commerce, à presque tous les vins de liqueur, et de simples mistelles, un peu partout, prétendent à cette aristocratique désignation (je dis aristocratique, dans ce sens que le « Vin de Porto », le vrai vin de Douro, est le vin le plus select qui existe. « *Primus inter pares.* ») Les ignorants vont même jusqu'à dire que le Porto est un « Vin de liqueur d'*Espagne* » ; ce n'est donc plus seulement le vin, mais la nationalité que l'on voudrait fondre dans la même cuve, ce qui ne pourrait jamais faire une cuvée de choix. (« *Est modus in rebus.* »)

C'est un gentilhomme de France, il m'est très agréable de le dire, qui, au commencement du XIe siècle, a le plus contribué à la fondation du royaume de Portugal. Ce gentilhomme, c'est Henri de Bourgogne, par la suite comte de Portugal, arrière-petit-fils de Robert, roi de France, marié à la princesse Thérèse, fille du roi de Castille, en reconnaissance des services rendus dans la guerre contre les musulmans en 1085. Le fils issu de ce mariage, Alphonse Henriques, est le vrai fondateur du royaume et son premier roi, de 1114 à 1185.

Il a étendu ses frontières jusqu'à leurs limites actuelles, ou presque, puisque le « Comté de Portugal » d'Henri de Bourgogne ne comprenait que l'ancien territoire appelé, plus tard, province de « Entre-Douro et Minho » ayant Porto comme principale cité.

Mais je vous fais grâce, Messieurs, de la longue histoire de ce petit mais glorieux pays qui, aux XVe et XVIe siècles, a découvert et possédé le plus grand Empire colonial du monde entier.

Aujourd'hui encore la nation portugaise est la troisième puissance colo-

(1) D'après une conférence faite le 22 juin au laboratoire de Viticulture de l'Institut national agronomique.

niale. Elle vient donc, à ce point de vue, tout de suite après l'Angleterre et la France.

Nous trouvons encore un peu partout des traces de la civilisation portugaise.

Même dans votre noble pays, il m'a été donné de voir, un de ces jours, au cours d'une de mes pérégrinations viticoles aux Hospices de Beaune, dans le meilleur tableau qui existe au Musée, chef-d'œuvre d'un primitif du xv[e] siècle, une princesse portugaise — la princesse Elisabeth, fille du roi D. João I[er], à genoux, à côté de son mari le Duc de Bourgogne, comme donateurs.

Nous nous sommes rencontrés en mille autres occasions dans l'histoire et aujourd'hui vous trouverez, aussi, des souvenirs de ce grand petit peuple dans les plaines de l'Artois, à la Couture, tout près de la frontière belge, où le gouvernement portugais vient d'inaugurer, avec l'assistance des représentants des plus hautes autorités françaises, un monument à ses morts de la Grande Guerre.

Mais revenons au *Vin de Porto*, qui est, lui aussi, une gloire bien portugaise.

LE VIGNOBLE ET LES VINS DE PORTO. — Le vignoble portugais a une étendue d'environ 300.000 hectares, produisant de 5 à 6 millions d'hectolitres de vin. Les 6 millions ont même été dépassés largement en 1927.

Ce n'est rien à côté de la France qui produit 60 millions d'hectos, sur un vignoble de 1.600.000 hectares.

Aire des vignobles portugais et pourcentages sur la superficie totale cultivée :

Années	Superficie du pays (Hectares)	Superficies cultivées	Vignobles	Pourcentage des vignobles	
				De la surface totale	De la surface cultivée
1874		2.526.006	204.000	2.58	5.81
1922	8.910.649	5.087.762,87	313.164,76	3.51	6.17
1926		5.327.000	344.475	3.87	6.46

Le vin le plus renommé est celui qui nous occupe d'abord : le vin de Porto.

A l'origine, on l'appelait « vin fin » (vinho fino). Les Anglais l'ont baptisé « Port-Wine ». Vous avez traduit « vin de Porto » et nous-mêmes avons fini par l'appeler « vinho do Porto ».

Le nom de Porto correspond seulement au port de mer qui est l'entrepôt général de ces vins (Vila Nova de Gaya) et les expédie à l'étranger. Ce sont des vins très fins, d'un degré alcoolique très élevé, très bouquetés, moelleux, très corsés, quand ils sont jeunes, d'une couleur spéciale plus ou moins foncée. Dernièrement seulement et dans le commerce est apparue la désignation de « Portos rouges » et « Portos blancs ».

Les grands crus de Porto proviennent soit d'un mélange bien assorti de raisins rouges et de raisins blancs, soit plutôt de raisins rouges ou blancs, qui lui

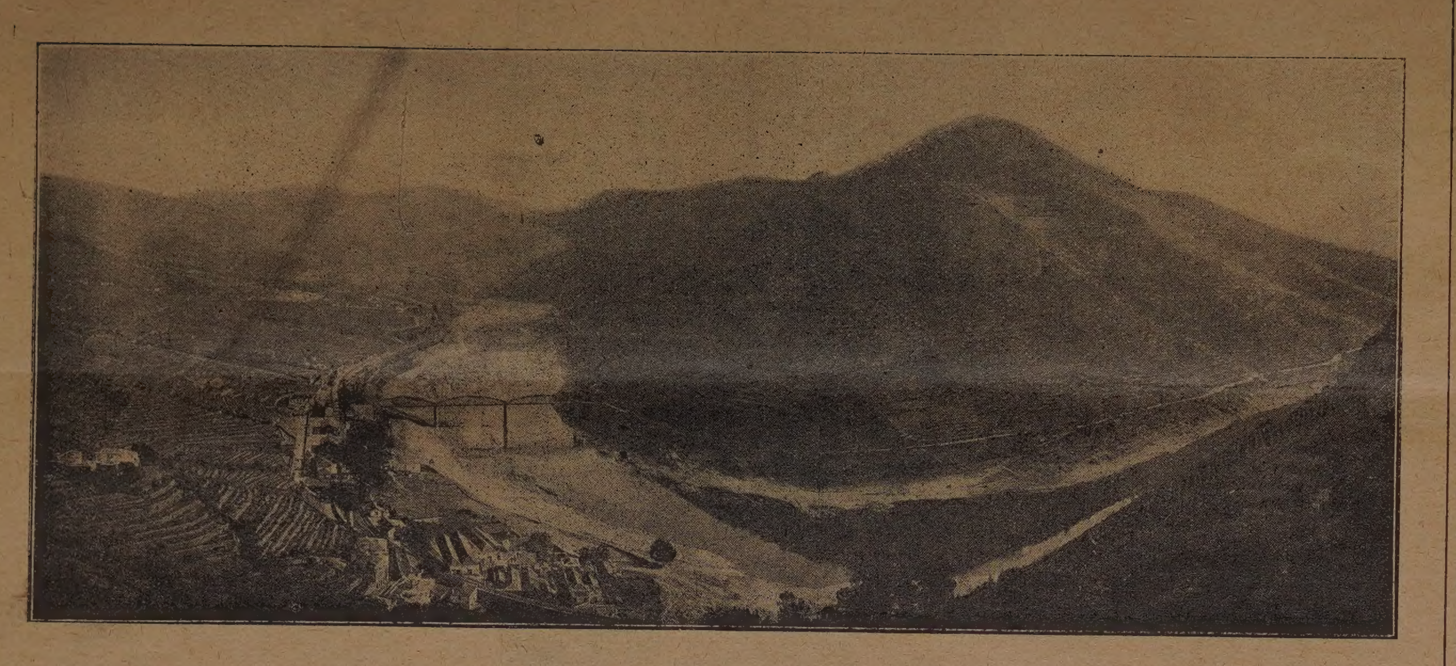


Fig. 5,563. — Panorama du « Pinhao », Haut-Douro.

Un coude du Douro, avec vignobles étagés produisant le Porto.

donnent sa robe et sa nuance spéciales, d'un rouge rubis, ou d'un jaune richement doré quand ils sont jeunes. Ils sont aussi très riches en tanin.

On ne les distingue pas là-bas par une simple question de couleur.

L'Angleterre donne sa préférence aux vins riches en couleur et corsés.

Le Brésil aime mieux les vins plus légers.

Climat. — Le Portugal est, dans son ensemble, l'un des pays qui, par leur climat, conviennent le mieux à la vigne, et un de ceux, permettez-moi de le dire, qui fournissent le plus de bons vins, toute proportion gardée.

La région du Haut-Douro jouit d'un climat très sec et très rude relativement



Fig. 5.564. — Quinta de Soalheira de Borges y Fernad. Rio Porto (Haut-Douro). *Souvent un seul rang de vignes entre deux murs retenant le sol.*

à celui du Portugal. Très froid en hiver, très chaud en été, avec peu ou pas de gelées de printemps.

Le fleuve Douro, d'un cours rapide et très accidenté, joue un rôle des plus importants dans la végétation de ces vignobles, maintenant dans l'air un degré hygrométrique élevé.

Pluie. — La pluie tombe généralement pendant l'hiver et le printemps ; quelquefois, mais rarement, en été. Automne plutôt sec. Orages fréquents et formidables au printemps. Dégâts considérables, parfois.

Millimètres de pluie :

1910	Porto	1.534	—	Haut Douro	815
1920	—	1.247	—	—	574
1924	—	1.418	—	—	827

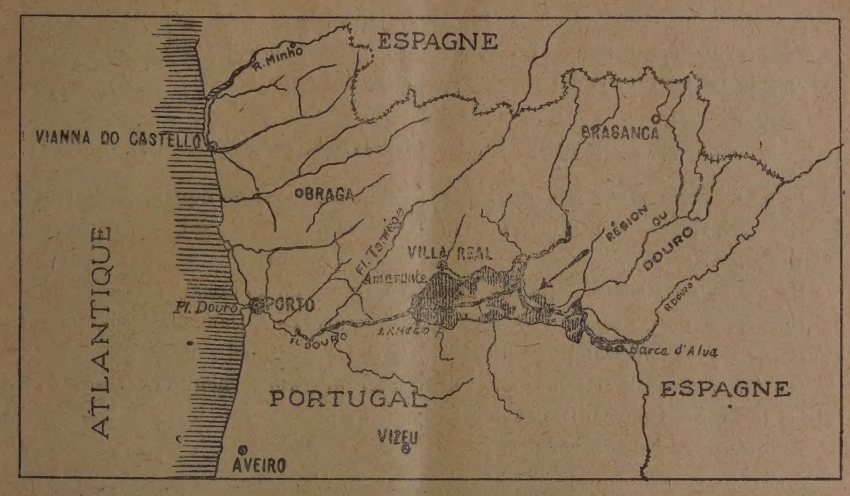


Fig 5.565. — La région productrice du Porto (partie hachurée).

Nous pouvons dire que dans le Haut Douro, il ne tombe pas plus de 50 % de la pluie qui tombe dans le nord du pays au bord de la mer, et sa répartition dans chaque saison est différente.

Températures enregistrées. — Dans une propriété qui possède un des meilleurs crus du Haut-Douro, on a enregistré :

		Au soleil	À l'ombre
Moyennes du 20 au 30 septembre	1905..............	30°	20°
	1907..............	50°	30°
	1909..............	35°	35°
	1910..............	27°	23°
	1912..............	39°	20°

Sol. — Le « Vin de Porto » est produit sur les coteaux du Douro, fleuve qui traverse tout le Nord du Portugal, pour se jeter dans l'Océan près de Porto ; coteaux très accidentés, disposés en amphithéâtre, ressemblant beaucoup aux côtes du Rhône (Hermitage) ; petit plans inclinés, étagés, très étroits, desservis souvent par de simples escaliers creusés dans le roc.

Cette petite région commence à Barca d'Alva, près de la frontière, pour finir aux environs de la ville de Regoa, grand centre de commerce et d'expédition des crus de Porto, siège de la Commission de Viticulture du Haut-Douro.

Le sol est formé de terrains de la plus ancienne origine sédimentaire (micaschistes savonneux du Cambrien), terrains très caillouteux que l'on défonce profondément et que, dans la culture de la vigne, on maintient toujours bien meubles par des binages et des hersages fréquents, toujours faits à la main, tout travail mécanique étant rendu impossible dans des terrains aussi accidentés.

Les meilleures expositions sont celles du Sud-Est.

Les vins de Porto « os vinhos finos » ne sont pas ceux que produisent cer-

tains cépages, vinifiés par une même méthode, mais ceux produits dans des sols et sous un climat d'une nature toute spéciale et « sui generis ».

Nous avons d'autres *vins de liqueur*, qui ne sont pas des « Vins de Porto », et que la loi portugaise ne permet pas d'appeler ainsi.

LES VINS DE LIQUEUR DU PORTUGAL (*Vinhos Generosos*)

La loi d'octobre 1908 reconnaît quatre régions de vins de liqueur au Portugal :

I. « Vin de Porto » (vin généreux de Douro, produit sur les coteaux du Haut-Douro) ;

II. « Vin de Madère » (île de Madère, district de Funchal) ;

III. « Vin de Carcavellos » (région de Carcavellos, à côté de Lisbonne) ;

IV. « Vin de muscat de Setubal » (district de Setubal).

On fait à Frontignan des vins de muscat qui approchent ces vins. A vrai dire, je ne les trouve ni aussi bons ni aussi fins.



Fig. 5.566. — Un coin du vignoble de la Casa de Calçada-Amarante.

LES VINS DE TABLE

Comme *vins de table*, je dois vous signaler :

a) Les *vins verts* d'Amarante et de Monção. Ces vins, dits *verts*, sont ou des vins blancs au des vins rouges. Quant aux *vins blancs*, je les place entre ceux d'Alsace et les Chablis, quand ils sont vinifiés avec tous les soins qu'ils méritent, pressés directement sans foulage, débourbés ensuite et mis à fermenter

très lentement en fûts à des températures ne dépassant jamais 20 à 25°. La culture des cépages blancs se fait souvent sur des espaliers en fil de fer, taillant les plants en cordons établis sur un ou deux étages. Cette culture spéciale n'est pas la règle. D'une façon générale, la vigne, dans toute la province de Minho et l'ancien territoire qui constituait la province de « Entre



FIG. 5.567. — Casa de Calçada. Formation d'une Pergola sur le chemin du vignoble. Ces vignes formeront arceaux et chemin couvert, plus tard.

Douro et Minho », se fait comme dans la Toscane et le Piémont, en bordure des champs où on cultive le maïs, le blé, d'autres céréales et toutes sortes de légumes. Les plants grimpent en s'appuyant sur des arbres et sont conduits et attachés sur leurs branches, taillés sur chaque bras à un ou plusieurs longs-bois et coursons.

Les *vins rouges* sont très colorés, d'une nuance rubis foncé, très riches en tanin et très pétillants.

Pour les vins blancs de qualité, le cépage qui domine, c'est le « Azal blanc » ; dans les rouges, ce sont les Azal — Tinta — Borraçal — Verdelho et le Souzão.

Le sol du Minho est constitué par des formations granitiques.

La fondation de « Caves coopératives » devrait rendre, à mon avis, les plus grands services à la vinification et au commerce des vins verts du Minho.



FIG. 5.568. — Casa de Calçada-Amarante. Vinification en blanc.

La législation de 1926 remaniée en 1929, qui réglementa la production et le commerce des *vins verts*, n'aboutira pas à grand'chose si elle n'est pas suivie par des pratiques de culture et vinification scientifiques et appropriées.

Après les vins *verts*, les vins de table portugais comptent :

b) « Le Bucellas », vin blanc sec très renommé, produit à Bucellas, aux environs de Lisbonne.

c) « Le Collares », se rapprochant des Médocs (terrains sablonneux).

d) « Les vins du Dão », dans le genre des Graves, quand ils sont bien soignés.

e) « Les Clarets de Lamego », très fins, très parfumés ; on fait dans cette région des vins mousseux avec le Pinot noir fin comme cépage, en employant la méthode champenoise : caves « Da Raposeira ».

(A suivre.)

A. DO LAGO CERQUEIRA,
Propriétaire-Viticulteur.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1929 (H. A.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc, (E. F.). — La session de juillet de l'Office international du vin (M. D.). — Exposition internationale de culture mécanique de 1929. — Congrès de l'Expansion économique française.

Situation du marché sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1929. — L'état du marché a été profondément troublé à la veille des vendanges. On a parlé de chute verticale des cours, d'effondrement, de crise. A l'heure actuelle, la situation qui s'est un peu raffermie, reste instable. Le moindre incident : pourriture, inondations, grêle, vers de la grappe, signalé même sur de faibles surfaces peut avoir une répercussion sur les cours. Plus que jamais, peut-être, on vient d'avoir la preuve de l'impressionnabilité du marché des vins. Sans doute la spéculation des vendeurs à découvert, trop intéressés à la baisse a joué un rôle ; mais ce sont surtout les pluies favorables, à l'augmentation du rendement dans le Languedoc, l'annonce d'un stock à la propriété important en fin de campagne et les ventes des caves à débarrasser pour loger la récolte en instance qui ont déclenché un mouvement pour lequel le mot de panique est presque exact. Résultat : des vins dont on avait refusé 150 et 160 francs, sinon plus ont pu être acquis à moitié prix : 75 à 80 francs l'hectolitre.

Le marché s'est ressaisi, une fois les ventes inévitables souscrites, à la suite des orages dévastateurs du Roussillon, de l'Aude et de l'Hérault. La résistance s'est organisée du côté des producteurs. La baisse des prix des vins, annoncée et réalisée sur les marchés de consommation, continue pourtant à impressionner les esprits. Période critique, qui durera jusqu'à ce que les nouvelles des rendements se précisent.

En août 1929, nous apprend le *Journal Officiel* du 15 septembre, les sorties se sont élevées à 3 millions et demi environ d'hectolitres. portant à près de 48 millions les sorties totales de la propriété, contre 42 millions pour les mois correspondants de 1928. Cette différence de 6 millions, importante, est encore insuffisante.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
1. Octobre......	8.095.743	6.993.486	3.767.523	3.587.670	11.911.404	10.586.179
2. Novembre...	5.212.393	4.317.780	4.090.611	3.866.967	12 562.739	11.230.022
3. Décembre...	4.162.900	3.737.463	3.719.316	3.523.285	12.600 402	11.011.953
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
4. Janvier.....	4.399.152	4.463.625	3.961.004	3.768.618	12.638.532	11.183.682
5. Février.....	3.813.172	4.454 283	3 495.977	3.836.866	12.819.577	11.446.256
6. Mars.........	3.758.313	3.783.576	3.212.095	3.609.973	12.746.927	11.717.691
7. Avril........	4.167.004	3.160.716	4.334.332	3.731 228	12.655.110	11.756.085
8. Mai..........	3.616.858	2.745.677	4.035.923	3.614.402	12.665.878	11.463.398
9. Juin.........	3.588.089	2.865.379	4.051.0[illegible]6	3 698.643	12.196.053	11.014.006
10. Juillet......	3.511.138	2.734.541	4 078.702	3.837.730	11.693.893	10 421.222
11. Août........	3.482.249	2.618.321	4.182.615	4.007 668	11.370 469	9.877.050
Totaux.....	47.814.011	41.874.847	42.930.184	41.077.050	11.370.469	9.877.050

La consommation taxée, évaluée à 4 millions 200.000 hectolitres environ pour août, s'est élevée à près de 43 millions pour les onze mois, contre 41 l'an dernier. Elle a été trop faible encore. La cause : l'élévation des prix à la consommation, les restrictions imposées par la stabilisation du franc, le renchérissement de toutes les autres denrées. Voilà le point essentiel de la question. Il faut s'attacher à faire baisser les prix à la consommation, réduire cette énorme surcharge du vin entre le producteur et le consommateur, qui avoisine 100 %, proportion inouïe, illogique et anti-économique au premier chef. Ce sera la tâche des défenseurs de la viticulture, isolés ou groupés en syndicats, sociétés ou confédérations, pour les mois qui vont venir.

Les stocks du commerce ont baissé de 300.000 hectolitres ; ils sont pourtant supérieurs de 1.500.000 hectolitres au taux atteint à fin août 1928.

Toutes ces conditions font que les viticulteurs, menacés par une crise réelle, vont unir leurs efforts pour la conjurer. Après les producteurs de blé, les producteurs de vin doivent obtenir satisfaction pour les revendications essentielles que nous avons depuis longtemps réclamées dans cette *Revue*.

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges seraient terminées dans le bas Languedoc si les pluies n'étaient pas venues contrarier la cueillette des raisins.

Dans la chronique de la semaine dernière, nous avons signalé des chutes d'eau dont la persistance a fort ennuyé tous les viticulteurs qui étaient pressés de rentrer une récolte mûrie rapidement par de trop fortes chaleurs de fin août et commencement de septembre. Les raisins attaqués par l'Eudémis ont été fort endommagés par les pluies. Dans certaines régions de l'Aude, de l'Hérault et du Gard, les orages ont été si violents qu'ils ont occasionné des inondations, comme à Olonzac, dans le Minervois et près de Narbonne.

Après huit mois de sécheresse intense, la période orageuse s'est déclenchée un peu trop tôt.

Habituellement dans notre région, aussitôt qu'il tombe un peu de pluie, le vent sec du Nord souffle avec rage et dessèche vite le terrain. En ce moment où tous les viticulteurs réclamaient ce mistral souvent maudit, l'atmosphère est lourde et favorise la pourriture des raisins qui restent sur souches, surtout lorsque les vignes sont garnies d'un épais feuillage.

Nous conseillons vivement l'emploi de l'acide tartrique à la cuve à une dose assez élevée, pour les vendanges faites après les pluies, soit une moyenne de 50 grammes par hectolitre de vin à faire. La dose de 100 grammes serait utile si les raisins étaient détériorés par les pluies.

L'addition d'acide tartrique au vin fait, est interdite par la loi. Cette addition n'est permise qu'à la cuve. Il n'est autorisé de relever l'acidité du vin fait que par l'acide citrique sans pouvoir dépasser 50 grammes par hecto, ce qui est déjà beaucoup.

Eviter de laisser cuver longtemps les vendanges rentrées après les pluies.

Cette année, on se hâte de vendanger les raisins blancs qu'on laissait habituellement sur souche jusqu'après la décuvaison des vins rouges.

Dans ces conditions, les vins blancs titreront certainement moins en alcool que les années précédentes.

Nous étions habitués depuis quelques années à faire des vendanges sèches. C'était bien préférable pour les vendangeurs et les propriétaires.

Nous craignons que beaucoup de vins soient défectueux. Une loi obligeant tous ces vins et ceux titrant moins de 7 degrés d'aller à la distillation produirait plus d'effet sur les cours et serait plus utile à l'ensemble des viticulteurs que tous les voyages faits aux frais des contribuables par certains de nos parlementaires, en Algérie, en Autriche, en Allemagne ou en Pologne.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les perturbations atmosphériques ont certainement jeté le trouble dans le commerce des vins qui se montre plus actif dans les achats. Aussi la hausse s'accentue sur les vins vieux, comme sur les vins nouveaux.

Nous venons de voir acheter une cave de vin de la récolte 1928, titrant 10°5 et 11°, à raison de 140 francs l'hecto, nu pris en cave. On a offert 13 francs le degré pour des vins nouveaux. Dans les marchés de la semaine dernière, les offres de 12 francs le degré n'avaient pas été dépassées pour les vins nouveaux. Ces prix offerts étaient même rares. Certaines ventes avaient été réalisées à 10 fr. 50, 11 fr. et 11 fr. 50 le degré.

Les vins faits avant les pluies sont tout de même recherchés.

Dans la région nord du Languedoc, les vendanges commençaient à peine au moment des fortes pluies. La récolte sera pénible à rentrer si le vent sec du Nord ne se décide pas à souffler avec persistance.

Nous pouvons dire qu'en ce moment, il y a de la panique, aussi bien dans le commerce que chez les récoltants.

Les cours ne se stabiliseront que lorsque les vins seront faits. Souhaitons que les vins défectueux des plaines inondées ne viennent pas nuire aux beaux vins, si on ne décongestionne pas le marché en envoyant les vins anormaux à la distillerie. — E. F.

La session de juillet de l'Office international du Vin. — Les 4 et 5 juillet 1929 se sont tenues les séances de la session de l'Office international du Vin. Il est particulièrement intéressant, pour nous, de retenir quelques-uns des points les plus importants de ces débats.

Nous signalons tout d'abord quelques nouvelles adhésions à l'Office, notamment celle de la Grèce, du royaume S. H. S., de la République Argentine.

D'autre part, le Brésil a remis à plus tard sa participation aux travaux de l'O. I. V. pour des raisons d'ordre budgétaire. La Suisse, de son côté, après consultation des groupements intéressés, soumettra au Gouvernement fédéral un projet d'adhésion. L'Autriche a annoncé sa participaiton prochaine. Le Gouvernement tchécoslovaque ne paraît pas encore disposé à adhérer.

Des pourparlers continuent en vue de négocier la ratification par l'Italie et le Chili de l'adhésion qu'ils ont donnée à l'Arrangement de 1924. On escompte comme prochaine aussi la venue de l'Uruguay, de l'U. R. S. S. et de la Bulgarie.

L'on compte donc, dès à présent, 13 pays adhérents et 2 en expectative : l'Autriche et le Brésil. Du reste, des pourparlers sont engagés avec tous les pays encore non adhérents en vue de leur montrer l'utilité, pour eux et pour la cause de la viticulture internationale, de leur adhésion au nouvel organisme.

En ce qui concerne les voyages et missions, déjà effectués ou encore en perspective, il importe de signaler que l'O. I. V. a été représenté du 2 au 8 septembre, au Congrès de Barcelone.

D'autre part, du 1er au 18 mai dernier, l'Office a été représenté par son directeur, M. Douarche, en Portugal pour y visiter les régions viticoles. Les vignobles de Lisbonne, de Setubal, de Colares et les installations de la ville et du port de Lisbonne ont été parcourus par lui, avec le plus grand profit. Puis il s'est rendu dans la région des vins de Bairrada, Dâo, dans la province de Minho, la région des vins verts, la région du Douro et dans les installations commerciales de Porto et de Villa Nova de Gaya. A l'occasion de ce voyage, une utile propagande a été faite auprès des intéressés.

La manifestation la plus importante de l'année, à laquelle ont pris part M. Barthe, président de l'Office, et M. Douarche, son directeur, fut le Congrès international d'Agriculture de Bucarest, du 6 au 10 juin dernier.

La section de viticulture de ce Congrès a examiné, en faisant appel aux diverses nations représentées, le problème viticole dans son ensemble et notamment elle a envisagé les remèdes à apporter à la crise viticole qui menace la viticulture internationale : la production, en effet, d'une moyenne de 140 millions d'hectolitres, est passée à 170 millions et cela en raison des moyens de culture toujours plus perfectionnés entraînant un rendement intensifié. Des pays comme la Roumanie, la Hongrie, le Royaume S. H. S. ont tout lieu de craindre de redoutables crises de surproduction, la Russie ayant

fermé ses portes et la Pologne ayant mis des droits de douane prohibitifs sur les vins.

Une propagande s'impose donc de la part de tous les pays intéressés pour développer la consommation du vin.

Dans ce but, tous les pays représentés se sont d'abord entendus pour engager une action commune contre le régime sec. Ensuite, il a été convenu, d'un commun accord, qu'on veillerait à ce que les taxes intérieures ne viennent pas contrecarrer les avantages douaniers qui ont pu être obtenus de la campagne ardemment poursuivie dans tous les pays.

D'autre part, l'emploi exclusif des meilleurs cépages a été préconisé et des mesures ont été réclamées contre l'extension des hybrides.

En outre, il a été décidé que l'alcool industriel devait être banni comme alcool de bouche et que seuls devaient être employés pour la consommation de table les alcools de vin ou de fruits.

Il est apparu aussi que la législation contre les fraudes, contre la concurrence déloyale et contre les usurpations d'origine devait être renforcée. Le sucrage des vins dans les pays qui le tolèrent doit aussi être réglementé et contrôlé. Chaque pays en outre tiendra un casier viticole qui sera publié par les soins de l'Office. La dénomination de « vin » sera réservée au seul jus résultant de la fermentation du jus de raisins frais. Ainsi devront être bannies les boissons provenant de la fermentation du jus de fruits ou de légumes ou de la fermentation des raisins secs.

En outre, la section de Viticulture a examiné la question des hybrides producteurs directs et celle de l'emploi des levures sélectionnées et a émis à ce sujet des vœux dans le sens suivant :

Les hybride producteurs directs ont donné de graves mécomptes dans la plupart des pays où ils ont été plantés. Ils doivent surtout être interdits dans les régions de grands crus et de vins de qualité. En outre, les Etats où les plantations d'hybrides producteurs directs tendent à se développer, prendront les mesures nécessaires pour en réglementer, limiter et au besoin interdire l'emploi. L'étude expérimentale des diverses variétés d'hybrides sera activement poursuivie dans tous les pays.

D'autre part, les études concernant la fermentation du levain et l'emploi des levures sélectionnées seront entreprises avec soin. Le résultat de ces recherches sera publié de façon à permettre les échanges de vues entre nations.

L'Office a été chargé de réunir la documentation concernant ces différents vœux et de mettre à l'étude les moyens de les faire aboutir.

M. Maurice Sarraut a fait alors connaître qu'il lui semblait logique que le Comité de l'Office se chargeât des travaux et de la vulgarisation des résultats concernant la fermentation des vins, l'emploi des levures sélectionnées, etc... Il alla même plus loin et demanda que le Comtié de l'Office se saisisse du programme même établi à Bucarest dans un cadre international et en fit pour lui-même un programme d'étude : l'ensemble de ces vœux, en effet, représente un ensemble clair, documenté, logique, des revendications viticoles internationales. Il pourra être mis à l'ordre du jour du Comité de l'Office et examiné en détail lors de sa prochaine session. Ce programme, fait sien, après examen par l'Office, constituera une série de recommandations claires à adresser aux gouvernements. La motion de M. Maurice Sarraut fut adoptée à l'unanimité.

L'office a ensuite examiné la suite qui avait été donnée aux résolutions adoptées aux sessions de mars et de décembre 1928.

Le premier vœu concernait une demande faite aux différents Etats adhérents pour les prier de s'efforcer par des mesures appropriées, de faire cesser les manœuvres préjudiciables aux vins. A cet égard, l'Office a regretté que les renseignements ne lui parviennent pas suffisamment. M. Maurice Sarraut remarqua que la cause de ce fait devait être cherchée dans le caractère peu explicite de cette expression : «des manœuvres préjudiciables aux vins ». Or la fraude prend tous les degrés, il est difficile de discerner où elle commence et où elle finit. L'Office devrait à ce point de vue, montrer par un exemple typique, ce qu'il

entend lorsqu'il parle de « manœuvres préjudiciables au vin ». Il faudrait, notamment, encourager les savants qui recherchent actuellement des procédés d'analyse qui décèleront, avec exactitude, le sucrage dans un vin d'apparence naturelle. Du reste un concours international pourrait être ouvert, pour la découverte du sucrage clandestin. Ainsi, l'expression de « manœuvres préjudiciables au vin » se trouverait être illustrée par quelques exemples concrets. L'Office décida à ce sujet qu'un prix de 10.000 francs serait créé dans ce but.

En dehors de la question du sucrage, on peut dire avec M. Barthe, Président de l'O. I. du Vin que la question des vins de fruits et de leur mélange est en bonne voie de règlement.

D'ailleurs, d'autres prix pourront être créés pour récompenser les recherches également utiles dans la lutte contre les fraudes touchant le vin.

D'autre part, un autre vœu avait été émis, dans les sessions de 1928, afin que soient prises toutes les mesures nécessaires pour que les vins de base, employés dans la pharmacopée, répondent à la définition du vin.

Un décret est en préparation en France sur la question, mais il n'est pas encore promulgué.

En outre, une solution a été prise aux sessions de 1928 afin que les droits d'entrée et les taxes de toutes sortes qui grèvent les vins soient réduits dans toute la mesure du possible pour favoriser la consommation du vin. Il serait opportun aussi que soit mise à l'étude l'unification de la nomenclature des vins ordinaires, des vins de liqueur et des produits dérivés de la vigne :

En ce qui concerne plus particulièrement la France, le cadre de nomenclature douanière n'est pas encore définitif. Il s'est agi jusqu'à présent d'y faire figurer tous les produits pouvant faire l'objet d'exportation et d'importation. Leur classement ultérieur et la dénomination sous laquelle ils seront inscrits dans la nomenclature définitive restent réservés. C'est ainsi que dans cette nomenclature provisoire, on trouve, à côté des vins de raisin frais, les vins de raisin sec.. Cette distinction n'est pas conforme à la définition du vin adoptée par l'office ; elle devra donc disparaître dans une nomenclature définitive. L'office du reste s'efforce d'obtenir de tous les pays adhérents que, de toutes les nomenclatures douanières, soit bannie la position « vins de raisins secs ».

A cet effet, le comité d'experts siégeant à Genève vient d'élaborer la rédaction d'un chapitre XXII du tarif douanier unifié relatif aux boissons où l'on a cherché à ne pas confondre les vins, avec les jus de fruits ou de raisin sec. Ce derniers ne reçoivent pas la dénomination de « vins » conformément aux recommandations du Comité de l'Office international du Vin.

Dans un 4[e] vœu, l'Office avait envisagé aux sessions de 1928, de soumettre aux Comités scientifiques nationaux de chaque pays adhérent, l'examen de la question de l'autorisation ou de la prohibition de l'emploi de ferro-cyanure de potassium en vinification.

Certains Etats autorisent l'emploi de ce produit ; d'autres le prohibent. En France, le commerce s'est déclaré partisan de cette pratique ; au contraire, une grosse partie de la production s'y est opposée. La question, pour être tranchée, a besoin d'être renvoyée, pour étude, au Comité scientifique et au Comité d'œnologie de l'Office. Lorsque ces organismes pourront fournir, à l' Office, un avis motivé, ce dernier sera en mesure de prendre position et d'émettre une opinion.

Dans un 5[e] vœu, l'Office, en 1928, avait exprimé le désir que les gouvernements adhérents établissent, pour les vins de leurs pays, le tableau des frais grevant les vins depuis la production jusqu'au magasin du négociant en gros chez qui ils sont expédiés dans les principaux pays consommateurs.

Malgré les efforts tentés par l'Office à ce sujet, il n'a pu réunir encore qu'une documentation très incomplète sur une question intéressante pour la démonstration qu'apportent les statistiques en ce qui concerne les lourdes charges grevant les vins depuis la production jusqu'au magasin du négociant.

L'Office, d'autre part, dans sa session de juillet dernier, a rendu compte des rapports d'œnologie des pays adhérents sur l'unification des méthodes d'analyse du vin. A cet effet, un questionnaire revisé par M. Roux, directeur des Services sanitaires et scientifiques de la répression des fraudes du Ministère de l'Agricul-

ture, avait été communiqué à tous les pays adhérents. Il a été décidé, à ce sujet, que les Comités d'œnologues des différents pays qui sont les experts du Comité de l'Office, examineraient les documents rassemblés, quelques-uns de ces experts se réuniront ensuite afin de pouvoir en discuter ; ils donneront leurs conclusions et l'Office cherchera, sur cette base, à arriver le plus rapidement possible à l'unification.

En ce qui touche à la question de la propagande faite en faveur du vin, il est nécessaire que l'Office devienne le centre d'une campagne mondiale dans ce sens, consistant dans les encouragements de toutes sortes à la consommation du vin, dans la lutte contre le régime sec et la prohibition. Dans ce but, l'Office doit se tracer un programme précis où il montrera qu'il y a un juste milieu entre le régime sec et l'alcoolisme, que l'on obtient de bons résultats par un régime de tempérance, de liberté et d'usage modéré d'une boisson hygiénique par excellence, que le vin a une valeur sociale, nutritive et thérapeutique, que le vin, enfin, pris modérément, est l'ennemi de l'alcoolisme.

Tels sont, dans leur ensemble, les questions qui furent abordées par l'Office international du Vin dans la session de juillet dernier. Elles témoignent de l'activité de cet organisme qui cherche par tous les moyens, sur tous les terrains, et dans tous les pays, à assurer à la production internationale, par un effort de solidarité très louable entre pays viticoles, une prospérité toujours croissante. — M. D.

Exposition internationale de culture mécanique de 1929. — L'Exposition internationale de Culture mécanique organisée par le ministère de l'Agriculture, le ministère de la Guerre et les Chambres syndicales de Motoculture aura lieu à Versailles (ferme du Haut-Buc) du 1er au 6 octobre inclus.

Cette manifestation comprendra une gamme extrêmement variée de tracteurs agricoles allant des gros appareils destinés aux travaux de défoncement jusqu'aux appareils spéciaux pour la culture maraîchère.

Elle comprendra en outre :

des moteurs à huile lourde présentés au point de vue de leur application aux divers travaux agricoles ;

des gazogènes fixes en ordre de marche ;

des camions militaires à gazogène ;

des appareils mobiles pour la carbonisation du bois ;

des appareils de broyage et de distribution d'amendements calcaires ;

des appareils de labourage électrique.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (Rive Gauche) et le terrain de l'Exposition à Buc.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat Général : 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléphone : Laborde 24-94.

Congrès de l'Expansion économique Française. — Après avoir procédé à une enquête très étendue sur la concurrence étrangère, l'Association Nationale d'Expansion Economique prépare, pour le début du mois de novembre, un Congrès de l'Expansion Economique Française.

Ce Congrès aura pour objet d'organiser rationnellement la défense de la production et du commerce français. Il sera le point de départ d'une action méthodique et concertée des firmes individuelles, et des groupements corporatifs et régionaux, pour conserver et développer nos débouchés sur les marchés intérieurs et extérieurs.

Suite des semaines organisées par l'Association Nationale d'Expansion Economique : Semaine des P. T. T., du Vin, du Blé, du Cidre, de l'Exportation des produits agricoles, le Congrès de l'Expansion Economique fera appel à toutes les compétences pour dégager de l'enquête sur la concurrence étrangère un programme réaliste d'action économique.

Des cartes d'admission en nombre limité seront mises à la disposition des producteurs et commerçants non affiliés à l'A. N. d'E. E. sur demande transmise, avant le 30 septembre, par leur Syndicat professionnel.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 50 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 60 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (21 septembre). — Muscadet 1929, 1er choix, 400 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 220 fr. à 250 fr. ; Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes (16 septembre 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1928, valent de 100 à 115 fr. Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 10 fr. à 11 fr. le degré. Récolte 1929, petits bouchets de 10 à 12 fr. le degré. Aramon et mélange sous marc 10 fr. environ. Marché ferme. Vins rouges de 12 fr. 50 à 13 fr. 50, trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 400 à 410 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (17 septembre 1929). — Vins rouges 1928, de 8 à 10°5, de 110 à 125 fr. l'hectolitre. Récolte 1929, de 11 à 13 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, 410 fr. à 430 fr. l'hectolitre.

Béziers (30 août). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. : trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 septembre 1929.

Vins vieux, de 10 à 10°5, 160 fr. l'hectolitre ; Vins nouveaux, 14 à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (7 septembre). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 99 à 115 fr., de 10 à 12°, de 110 à 145 fr. l'hectolitre.

Perpignan (21 septembre 1929). — Vins vieux, de 8 à 10°, de » à 10 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, retiraison immédiate de 10 à 11 fr. le degré, logé, 11 à 12 fr., alicante, 12 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 136 fr. 00 à 143 fr. 00 ; orges, 104 fr. à 109 fr., escourgeons, 102 fr. à 108 fr. ; maïs, 112 fr. 50 à 118 fr. 00; seigle, 90 à 100 fr. ; sarrasin, 105 fr. à 110 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 88 fr. 00 à 103 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 135 fr 45 à » fr ». — Buenos-Ayres, 110 fr 18, à 133 — Chicago, 123 fr. 97. — Sons, 55 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 55 à 110 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr.; Rosa, 75 à 90 fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 145 à 180 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 395 à 425 fr. ; foin, 370 à 410 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 163 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 127 fr. 00 (Marseille); Coprah, 117 fr. 00 ; Palmiste, 113 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 241 fr. 00 à 242 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 19 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 34 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 17 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr, les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. 50 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 91 à 98 fr. 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 117 fr. 00 à 120 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux 376 fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 129 fr. ; **raffiné**, 125 fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 30 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 250 à 450 fr. les 100 kg, noirs du Midi, 200 à 260 fr. — Muscat du Midi, 350 à 500 fr — Pêches du Midi, 280 à 800 fr. — Prunes diverses, de 300 à 900 fr. — Bananes, de 450 à 500 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 500 à 600 fr — Choux-fleurs, 75 à 400 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 90 à 130 fr. — Figues, de 150 à 500 fr. — Melons de Paris la pièce, 25 à 45 fr. — Haricots verts de Paris, 150 à 700 fr. — Haricots à écosser de 200 à 280 fr. — Pois verts de Paris, 200 à 300 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 100 à 250 fr. — Aubergines, 20 à 50 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 8 au samedi 14 septembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.
		PARIS		
Dimanche	15. 3	12. 8	» »	»
Lundi	14. 1	12. 4	» »	»
Mardi	16. 5	15. 5	» »	»
Mercredi	15. 6	14. 4	» »	»
Jeudi	20. 0	18. 0	» »	»
Vendredi	16. 2	13. 2	» »	»
Samedi	16. 3	16. 2	» »	»
		STRASBOURG		
Dimanche	11. 2	6. 5	» »	»
Lundi	12. 5	8. 2	» »	»
Mardi	14. 5	10. 8	» »	»
Mercredi	14. 2	12. 4	» »	»
Jeudi	16. 8	13. 5	» »	»
Vendredi	19. 0	17. 9	» »	2.2
Samedi	18. 0	17. 5	» »	0.5
		LYON		
Dimanche	14. 2	10. 3	» »	»
Lundi	17. 4	11. 4	» »	»
Mardi	18. 5	15. 3	» »	»
Mercredi	17. 0	14. 6	» »	»
Jeudi	20. 8	16. 5	» »	»
Vendredi	16. 0	13. 3	» »	»
Samedi	16. 5	13. 0	» »	»
		MARIGNANE		
Dimanche	19. 4	15. 0	» »	»
Lundi	21. 9	17. 3	» »	»
Mardi	20. 8	18. 9	» »	»
Mercredi	22. 4	19. 8	» »	1.9
Jeudi	19. 8	19. 8	» »	14.8
Vendredi	24. 0	22. 1	» »	1.2
Samedi	20. 0	17. 5	» »	»

DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.
		TOULOUSE		
8	17. 0	13. 9	» »	»
9	19. 0	16. 7	» »	»
10	19. 6	19. 4	» »	»
11	17. 9	16. 2	» »	15.4
12	21. 6	19. 5	» »	»
13	19. 2	17. 3	» »	27.6
14	17. 9	16. 3	» »	»
		NIMES		
8	20. 9	19. 9	» »	»
9	21. 2	18. 0	» »	»
10	21. 4	20. 5	» »	»
11	21. 0	19. 0	» »	»
12	19. 9	19. 9	» »	1.4
13	19. 2	19. 0	» »	3.8
14	18. 6	17. 1	» »	»
		BORDEAUX		
8	15. 5	13. 8	» »	»
9	18. 0	13. 8	» »	»
10	18. 8	16. 2	» »	2.1
11	17. 5	15. 3	» »	»
12	17. 7	16. 7	» »	0.4
13	18. 0	16. 2	» »	»
14	14. 8	12. 9	» »	»
		CHERBOURG		
8	16. 0	14. 8	» »	»
9	15. 0	14. 8	» »	»
10	17. 2	17. 1	» »	»
11	18. 0	17. 3	» »	»
12	19. 7	19. 5	» »	»
13	17. 0	16. 3	» »	»
14	14. 1	12. 2	» »	»

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.